



2019年6月12日

スターバックス初、3つの発酵素材を使用した 『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』新登場

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社[本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(GEO):水口 貴文]は、2019年6月19日(水)より、サマーシーズン第三弾として、世界の食文化の中で古くから親しまれ、いま新たに注目を集めている“発酵”に着目し、スターバックス初となる3つの発酵素材を使用した『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』を全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く)にて発売いたします。

2020年という日本にとって特別な時を迎えるにあたり、益々国内外から日本への関心が高まりつつあります。特に日本の食文化は海外からも注目され、多くの人々を魅了するコンテンツとして欠かせません。そんな日本の食文化の中で最近、新たに脚光を浴びているのが“発酵”。そこで、“発酵”の新たな楽しみ方として、スターバックス初、3つの発酵素材を使用したフラペチーノ®『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』を開発しました。濃厚な味わいのヨーグルト、風味豊かなチーズ、隠し味としての甘酒といった、和と洋を代表する発酵素材を組み合わせ、ジメジメとする梅雨どきにもぴったりの爽やかでワクワクするようなフラペチーノ®に仕上げました。

この『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』の特長は、口当たり滑らかなオリジナルのヨーグルトを使用したベースに、チーズを混ぜ込んで焼き上げたサブレ、フリーズドライにしたナチュラルチーズを加えています。また、爽やかな味わいの決め手となるレモンカードソースには、ほんのりと甘酒を加え、レモンの酸味をやさしく包み、まろやかな風味を織りなしています。これら3つの発酵素材のコンビネーションが、豊かな味わいの中に爽やかさを感じる特別な一杯を作り出しています。

日々楽しむ食品の中にも、実は発酵によって生まれた食品が多く、日本各地に特徴的な発酵食品や技術が根付いています。そんな中から、今回取り揃えた3つの発酵素材を活かした『レモン ヨーグルト 発酵 フラペチーノ®』を通じて、「発酵って面白い!」「発酵って美味しい!」といった発酵の奥深さや意外な秘密に驚く、そんな体験をお楽しみください。



■商品名・価格:

『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』 Tall ¥630 ※表示価格は本体価格(税抜価格)です

■販売期間:2019年6月19日(水)~2019年7月18日(木)

■取扱店舗:全国のスターバックス店舗(一部店舗を除く) ※なくなり次第終了



#スターバックス 発酵教室 6月15日開講！

『レモン ヨーグルト 発酵フラペチーノ®』の発売に合わせて、発酵について知っているようで、あまり知られていない発酵の WONDER を楽しく知っていただく、#スターバックス 発酵教室を開講します。

6月15日からスターバックス公式 SNS

(Twitter/Facebook/Instagram)にて発信していきます。発酵の奥深さや、発酵の意外な秘密をぜひお楽しみください！

■公式ツイッター：https://twitter.com/Starbucks_J/

■公式インスタグラム URL：https://www.instagram.com/starbucks_j/

■公式フェイスブック URL：<https://www.facebook.com/StarbucksJapan/>

■公式アカウント名：@starbucks_j

お客様からのお問い合わせ先 0120-336-388

※間違い電話が多くなっておりますのでお気を付けください

(9:00-19:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)